

他店では真似出来ないもつ専門店

# 中央食産

電話からでも御注文承ります。

Tel. 055-228-7682 FAX. 055-228-7681

食べ応え、歯ごたえある  
おいしい もつ

HOME

会社概要

商品一覧

こだわりのもつ煮

特定商取引法

お問い合わせ

▶ 業者の方はコチラ

業務用商品一覧

詳細はコチラ

▶ 個人の方はコチラ

・

・

・

・

## もつ煮 BLOG



携帯サイトからも  
ご購入いただけます

www.chuusyoku.co.jp/shop/mobile/



新着情報

news

2009.10.14 HP

お勧め商品

recommend



※



# 中食の業務用 大ヒットメニュー

## 一袋2kgのビッグサイズ!

業務用以外にも一般用として、パーティーやイベント等人が集まるときに最適なサイズ



2kgパック× 5袋

冷凍

業務向け

### もつ煮込み(大量料理用)

卸規格: 2kg入りX5袋 10kg

原材料: 国産豚モツ、味噌、醤油、野菜エキス、  
にんにく、しょうが

賞味期限 1年

【応用レシピ】 もつ煮込みとしらたきの煮物

材料(15 ~ 18人前)

煮込みもつ2kg・・・1袋

味噌・・・50g

しらたき・・・200g入り(小3個)

だし汁・・・3カップ

【作り方】

①煮込みもつ(2kg)を流水解凍しておく。

②鍋に①と味噌、しらたき、だし汁を入れて煮込む。

ごぼう、人参、たまねぎ、ニラ等を加えてお店オリジナルの料理が出来ます。

## 創業以来、現在まで続くヒット商品!!

一人用から手軽に使える小分けパック。使い勝手の良さが受けています。



200gパック×90食

冷凍

業務向け

### もつ煮込み(小分けパック)

卸規格: 200g×30パック×3箱

原材料: 国産豚モツ、味噌、醤油、野菜エキス、  
にんにく、しょうが

賞味期限 1年

【基本レシピ】 もつ煮込み

材料(1人分)

もつ煮込み・・・1袋

ねぎ・・・適量

【作り方】

①もつ煮込み、冷凍のまま湯せんにかけて温めておく。

②器に1のもつ煮込み、小口切にしたねぎをちらす。

# 中央食産株式会社

山梨県甲府市国母 4-16-9

電話 0552-28-7682 ファクス 0552-28-7681

<http://www.chuusyoku.co.jp/>